

GUY & YVAN DUFOUTEUR *domaine*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Hautes-Cotes de Nuits

"16ème Génération"



| | |
|---------------------------|--|
| Surface | 1 Ha 85 a |
| Cépage | CHARDONNAY |
| Age moyen | 30 ans |
| Sols | Argilo calcaires, assez pauvres, caillouteux. |
| Situation géographique | 4 parcelles réparties sur 3 villages des Hautes Cotes, Concoeur (Hameau de Nuits), Chaux et Meuilley. Alt 350 m |
| Rendement moyen sur 5 ans | 55 hl/ha |
| Nombre de bouteilles | 13 500 Blles |
| Conduite de la vigne | Vignes hautes et larges, enherbement un rang sur deux, travail du sol, lutte raisonnée, effeuillage, prétaillage et récolte mécanique. |
| Vinification | Pressurage pressoir à membrane inox, refroidissement du moût, débouillage, levurage, fermentation d'environ un mois à 18°C maxi en cuve inox thermorégulée. Cela permet d'allier le gras, le fruit et la fraîcheur. |
| Elevage | De 8 mois en cuve inox avec collage et filtration afin de stabiliser les vins et les rendre brillants, limpides et plus purs aromatiquement. |
| Mise en bouteille | Au Domaine, bouteilles cétie évolution, bouchon technique DIAM 5. |
| Dégustation | Sa robe or pâle voir or jaune suivant le millésime. Son nez pouvant exprimer des arômes d'aubépine, chèvrefeuille, d'agrumes, d'ortie blanche. En bouche du gras, de la fraîcheur, un bon équilibre, un coté fringant lui permettant de bien vieillir. |
| Accords mets & vin | S'accommodant bien avec les escargots, le jambon persillé, les crustacés et certains fromages (chèvre sec, reblochon...) |
| Température de service | A servir frais 12 à 13° C |
| A déguster idéalement | Entre 2 et 5 ans |